



Menhir Salento Quota 29 IGT Primitivo di Salento

Cód.106102

Um Primitivo muito interessante, sem passagem por madeira. Coloração rubi intensa, com notas de frutas negras e vermelhas, chocolate e pimenta. Na boca, encorpado, quente e com longo final.

90 pontos Luca Maroni



Produtor	Menhir Salento
País	Itália
Região	Salento
Tipo	Tinto
Uva	100% Primitivo
Volume	750ml
Safra	2021
Teor alcoólico	14%
Temperatura de serviço	16°C
Vinificação	Colheita Manual. Fermentação tradicional com temperatura a 22-24°C por 10 dias.
Maturação	Tanques de aço inox
Corpo	Muito
Potencial de guarda	7 anos
Harmonizações	Carne vermelha grelhada, carne de caça, queijos maturados